



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 50 dag Weißkraut
- 1,5 TL Salz
- 1 TL Kümmel
- 3 EL Essig
- 3 EL Öl
- Zucker

Mein persönlicher Tipp

Verfeinern kann man den Krautsalat mit gebratenen Speckwürfeln.:

Romana Schneider-Lenz

Referentin für Ernährung in Linz

Quellen:

- Katrin Fischer: *Privatrezept*

Krautsalat

Zubereitung

- Das Kraut fein hobeln oder mit einem großen Messer in sehr feine Streifen schneiden.
- Salzen und mit den Händen gut durchkneten und mindestens 30 Minuten stehen lassen.
- Anschließend Essig, Zucker und Kümmel dazugeben, nochmals durchmischen und ziehen lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das Öl dazugeben und gut durchmischen.